30e Année. — Tome LIX. N° 1528 Paris, 11 Octobre 1923

REVUE DE VITICULTURE

LA VITICULTURE ET L'EMPRISE DE LA FRANCE SUR L'AFRIQUE DU NORD (1)

VII

LE ROLE ÉCONOMIQUE, SOCIAL ET POLITIQUE DE LA VITICULTURE EN AFRIQUE DU NORD

Nous avons exposé, dans les articles précédents, quelle transformation profonde l'essor de la viticulture avait imprimée à la colonisation, en Algérie surtout.

La transformation fut non moins profonde sur le terrain économique, non pas seulement par l'accroissement très sensible de la population d'origine européenne et de ses besoins matériels, mais par les entreprises de tous genres que la viticulture entraîne avec elle.

Le matériel d'exploitation est sensiblement plus nombreux et varié que celui de n'importe quelle autre culture et la production du vin est devenue une véritable industrie perfectionnée.

Ce matériel n'étant guère produit qu'en France, des débouchés importants s'ouvrirent pour l'industrie de la Métropole, dans la colonie ainsi revivifiée.

Depuis la charrue vigneronne, jusqu'au pressoir et à l'alambic, il n'est pas un instrument de travail qui ne soit, à de rares exceptions près, d'origine française.

En même temps que les vignobles commençaient à couvrir plaines et coteaux, des celliers sortaient de terre, et leur construction, en dehors de la pierre à bâtir et du sable, empruntait tous ses matériaux à la France.

Foudres, cuves — à l'origine exclusivement construits en bois de chêne — fûts vides, tuyauterie métallique ou de caoutchouc, les moindres accessoires, sans oublier les instruments de laboratoires œnologiques — très peu usités au début — vinrent également de la mère-patrie.

Tous les plants de vigne, français ou américains, furent de provenance métropolitaine, et aujourd'hui encore, malgré que de très importante pépi-

(1) Voir *Revue*, année 1922 et Nos 1492, 1493, 1502, 1513, 1521 et 1526.

nières prospèrent en Algérie même, la France y envoie de grandes quantités de plants.

Le complément indispensable des exploitations viticoles était le développement du commerce des vins dans la colonie. De très importantes maisons se créèrent, nécessitant un outillage fourni également par l'industrie métropolitaine.

De même des distilleries parfaitement outillées, ainsi que des entreprises de transformation des lies.

En même temps donc que les capitaux français vinrent féconder le sol algérien, par la nouvelle culture, d'importants établissements se fondèrent en Algérie pour la fourniture directe de l'outillage à la viticulture, et malgré les crises graves et répétées qui assaillirent le vignoble, purent prospérer et prendre racine définitive dans les ports algériens.

D'autres capitaux étaient rémunérés en France même, par les bénéfices ou les achats de ces diverses entreprises.

Cet élan économique provoqua l'exode, vers l'Algérie d'abord, et plus tard, vers la Tunisie et le Maroc, d'un assez bon nombre de négociants, industriels, employés, cavistes, etc., qui comptent aujourd'hui parmi les mieux enracinés.

Les Compagnies de navigation qui reliaient la France à l'Algérie, virent s'intensifier leur trafic avec la colonie.

L'Algérie n'était guère reliée, avant 1883, début de la plantation vraiment sérieuse de la vigne, d'une manière régulière, bien entendu, qu'avec le port de Marseille.

La création du vignoble algérien amena des relations suivies avec le port de Cette, puis avec les ports de l'Océan et du Nord, surtout de Rouen, qui voit, en certaines années de vendanges abondantes en Algérie, arriver plusieurs centaines de milliers de fûts sur ses quais.

Il n'est rien de tel pour baser solidement une thèse d'ordre économique, que de s'appuyer sur des statistiques.

Les chiffres suivants démontreront l'accroissement incessant du commerce général algérien depuis la création des vignobles.

Et nous attribuons une place spéciale dans ces chiffres, au nombre d'hectolitres de vins exportés par l'Algérie, publiés dans le tableau ci-contre.

En même temps que la colonie voyait ainsi croître son mouvement commercial, la progression des recettes douanières et des impositions de tous genres s'avérait très sensible, signe indubitable de croissance et de prospérité.

Et cet appoint important au budget algérien, surtout depuis 1900 où la colonie fut dotée de finances autonomes, permit d'améliorer considérablement son outillage économique.

La mise en valeur des meilleures terres du littoral de l'Afrique amenait la création de routes nouvelles et l'amélioration des anciennes — bien qu'il y ait fort à faire encore avant d'égaler la France sur ce point.

Les voies ferrées s'augmentaient également, et, aux lignes principales qui

Exportations comparées de l'Algérie

Années	Exportations totales en milliers de francs	Exportations en hectolitres		Observations
		Vins	Alcools divers de vins	
1831	1.480	»	»	Exportations insignifiantes des vins et alcools d'Algérie étant donnée la faible étendue cultivée en vignes.
1835	2.598	»	»	
1840	3.789	»	»	
1845	10.491	»	»	
1850	10.262	»	»	
1855	66.920	»	»	
1860	66.619	»	»	
1865	93.879	»	»	
1870	102.516	»	»	
1875	157.439	»	»	
1880	183.220	»	»	
1881	149.535	»	»	
1882	175.664	»	»	
1883	165.865	86.816	94	Débuts des plantations en vignes françaises, sur une assez vaste échelle.
1884	157.446	195.327	224	
1885	195.322	335.134	95	
1886	181.156	499.083	200	
1887	183.834	188.890	1.599	
1888	196.329	1.258.732	5.350	Crise phylloxérique et commencement de la reconstitution en plants américains.
1889	238.719	1.614.059	7.348	
1890	260.099	2.002.241	9.699	
1891	232.786	1.832.165	8.863	
1892	239.050	2.868.075	9.521	
1893	186.580	1.859.445	6.463	
1894	259.523	2.051.511	9.702	
1895	299.161	2.946.087	9.275	Crise grave de mévente des vins.
1896	240.472	3.232.383	10.398	
1897	287.689	3.712.047	10.398	
1898	278.083	3.419.479	13.071	
1899	338.208	4.818.468	18.244	
1900	234.741	2.456.511	14.500	
1901	270.963	2.813.182	2.547	
1902	309.329	4.445.427	4.204	
1903	301.112	4.925.565	4.694	
1904	284.317	5.549.293	3.485	
1905	246.045	5.041.304	12.522	
1906	303.830	5.617.639	3.163	
1907	365.800	6.203.993	3.525	
1908	345.288	6.590.900	7.581	
1909	357.650	6.253.876	7.647	
1910	544.919	7.140.082	6.845	
1911	509.603	7.404.382	9.112	
1912	591.000	7.582.012	11.870	
1913	563.000	4.832.790	6.817	
1914	431.000	5.214.779	4.086	
1915	537.000	8.346.084	12.751	
1916	632.000	5.075.224	8.234	
1917	818.000	5.858.979	7.301	
1918	709.000	2.953.025	8.433	
1919	529.000	4.373.581	3.402	Ces deux chiffres fournis par une statistique du Gouvernement Général semblent erronés. Les exportations des deux dernières années sont hypertrophiées par la hausse générale des cours.
1920	1.597.975	2.809.600	357	
1921	1.503.995	4.592.831	500	

coupent le pays en damier de l'ouest à l'est et du nord au sud venaient aboutir d'autres réseaux de moindre valeur administrative, mais qui apportent aux ports les plus importants un précieux élément de trafic.

Nombre de villages qui végétaient péniblement, prenaient, en peu d'années, allure de petites villes prospères, surtout dans les provinces d'Alger et d'Oran où la viticulture est moins disséminée que dans les immenses régions de Constantine.

Avec la vigne, l'aisance venait aux agriculteurs qui trouvaient ainsi le moyen de varier les cultures et de ne pas attendre seulement des céréales et de l'élevage — le petit colon pouvant difficilement entreprendre ce dernier — l'élément indispensable pour végéter d'abord, s'enraciner ensuite et prospérer enfin.

L'ouvrier agricole, européen et indigène, recevait, grâce à la viticulture, des salaires plus élevés et surtout mieux répartis sur la durée totale d'une année, car les travaux du vignoble s'intercalent avec régularité entre les travaux agricoles proprements dits.

L'Algérie trouvait, enfin, une plus grande stabilité économique dans la variabilité plus grande de ses cultures principales.

Les années de disette, que l'on avait vu se reproduire trop souvent depuis Sidi-Ferruch, sans cesser complètement, trouvaient un palliatif efficace dans l'épanouissement de vendanges fructueuses.

Alors que des printemps trop secs nuisent aux céréales et aux troupeaux, la vigne y puise, au contraire, une vigueur et une santé plus grandes.

Le littoral algérien, surtout, prospérait grâce à cette balance à peu près régulière entre les résultats de culture différentes, et lorsque céréales et vigne peuvent réussir en même temps, c'est la joie et l'abondance dans les villages, et les villes, petites ou grandes, qui en vivent.

LE ROLE SOCIAL DE LA VITICULTURE

La viticulture joue également, en Afrique du Nord, au point de vue social, un rôle des plus importants, davantage marqué en Algérie, et certainement plus tard au Maroc, qu'en Tunisie, la plus mal partagée des trois colonies, comme nous l'avons exposé plus haut.

La viticulture est, à notre avis, à côté de l'instruction technique industrielle, encore si peu répandue parmi les musulmans, le facteur le plus efficace, sinon de l'assimilation, du moins du rapprochement de l'indigène.

L'essor des plantations de vigne, il y a 40 ans, trouva l'Algérie avec environ 385.000 habitants français ou d'origine européenne, parmi lesquels l'élément rural comptait pour près de 150.000.

Depuis cette époque, et malgré l'accroissement marqué des villes principales, d'Alger surtout — passé de 84.303 habitants en 1881 à 225.000 en 1921 — la population rurale européenne n'a cessé de croître, et, bien certainement, a plus que doublé.

Et la région viticole, renferme plus des deux tiers de cette population.

Ce n'est pas seulement cet accroissement qui doit retenir l'attention, mais les modifications profondes que la culture de la vigne a apportées dans la formation du peuple algérien.

La vigne, est, par excellence, la plante humaine, celle qui dès les premiers âges de la civilisation a été chantée pour son influence bienfaisante; celle qui possède, en quelque sorte, avec l'homme, le plus d'affinités.

La durée de son existence, et les soins continus qu'elle demande, avec ses phases annuelles qui provoquent tant d'espérances, suivies, bien souvent, d'amères désillusions, font que plus que toute autre plante cultivée, ses possesseurs s'y attachent avec le plus de passion, avec âpreté même.

Tel un enfant désordonné et prodigue retient davantage l'affection paternelle.

Aussi le vigneron, malgré l'incertitude du lendemain, s'attache-t-il fortement aux ceps qu'il a plantés de ses mains, qu'il a vu croître, et dont il attend, sinon la richesse, du moins la sécurité de son existence.

Les sacrifices de tous genres demandés par la création d'un vignoble, son développement et sa prospérité le retiennent sur place.

Le vigneron, de tous les paysans, est le moins migrateur et il a fallu les désastres sans précédents du phylloxéra, en France, comme dans les autres contrées latines, pour amener l'exode si important qui se produisit.

Le viticulteur algérien fait preuve du même attachement; l'inexpérience qui a rendu si difficiles ses premiers essais, les crises de mévente et les agissements de la spéculation ont pu déraciner une partie d'entre eux, mais ceux là ont plutôt changé de canton qu'abandonné la vigne sans retour.

Ceux qui furent dépossédés sont restés comme auxiliaires des propriétaires actuels ou sont partis en Tunisie poursuivre leur carrière.

D'autres ont créé plus loin de nouveaux vignobles; mais rares sont ceux qui n'ont pas conservé la passion profonde du cep.

Cependant, nous le verrons plus loin, quelques-uns se découragent et, insuffisamment soutenus, abandonnent la culture nourricière.

De nos jours, ce sont les vignerons de la Mitidja, des alentours de Boufarick surtout, trop à l'étroit, qui essaiment, soit dans la province de Constantine, où pas mal de terres restent encore disponibles, soit au Maroc.

Cette dernière contrée, cependant, voit surtout ses vignerons se recruter en Oranie, plus rapprochée du protectorat.

Les plateaux algériens, plus propices à la culture du blé ou de l'orge que de la vigne, ont vu, certes, prospérer nombre de centres de colonisation, mais l'enracinement au sol algérien semble moins solidement établi que dans les contrées du littoral, bien que le climat y soit bien souvent plus sain.

L'établissement de la race française se fait surtout dans les régions vinicoles de l'Afrique du Nord, et la francisation de l'émigrant européen s'y accomplit plus rapidement.

L'intérêt, du reste, est pour cela un aide puissant, car le viticulteur, qu'il soit de race italienne ou espagnole, n'ignore pas que la France est le seul

débiteur de ses produits, tandis que son pays d'origine en est le concurrent redoutable.

Les ingrédients viticoles, comme tout le matériel qu'il emploie, proviennent exclusivement de France.

La facilité avec laquelle la très grande majorité des vignerons algériens peut pratiquer d'autres cultures, à côté même du vignoble, favorise encore cette implantation, car le cultivateur, grâce à cette diversité de production, voit son existence mieux équilibrée.

Ensuite, le littoral algérien dont le climat se rapproche très sensiblement de celui des contrées nord-méditerranéennes, étant la seule partie de l'Afrique du Nord vraiment favorable à la vigne et la plus rapprochée de la mère-patrie, permet à ceux qui ont pu réussir complètement, ou dont les efforts commencent à porter leurs fruits, des voyages périodiques où l'émigrant français retrouve pendant quelques semaines le sol natal pour s'y retremper, sans pour cela se détacher des ceps qui l'attendent.

Le néo-Français suit cet exemple, et s'il peut estiver, va visiter pour s'y reposer, non l'Italie ou l'Espagne, mais la France.

Le contraste entre les villages algériens où prospère la vigne, et ceux de l'intérieur est le plus souvent frappant.

Dans nombre de villages de l'intérieur, créés pourtant à grands frais, l'impression se forme, pénible, obsédante, que la présence de l'européen, du français surtout, n'est que temporaire, et que, tôt ou tard, telle une marée qui vient recouvrir les points de la grève, un instant asséchés, l'indigène reprendra le sol que la conquête, par ses divers modes d'expropriation, lui a retiré.

L'insécurité des centres des hauts plateaux est bien plus grande que celle des contrées vinicoles, la proportion numérique entre les éléments européens et indigènes étant tout à l'avantage de ces derniers.

Et que les pouvoirs publics feignent d'ignorer cet état de choses, ou n'y apportent qu'une attention platonique, que l'opinion publique de la métropole s'en désintéresse, là est le gros point noir de la colonisation.

Les statistiques périodiques peuvent nous montrer l'Algérie avec un mouvement économique sans cesse croissant, grâce surtout au déséquilibre, causé par la guerre, de la valeur de tous produits.

Les budgets peuvent enfler d'année en année, les réseaux ferrés augmenter leurs ramifications et leur trafic et les ports algériens être mis par l'aviation ou l'aérostation à quelques heures de la France, le danger n'en subsiste pas moins et cette question n'en reste que plus angoissante : la colonisation agricole de l'Algérie est-elle en progrès ou décroît-elle ?

La France poursuit-elle un travail de Sisyphe en s'efforçant vainement de s'assimiler l'Afrique du Nord ?

L'aspect de la partie viticole de l'Algérie et sa prospérité indiscutable sont faits pour rendre l'examen de ce problème moins pénible, pour en masquer même l'acuité !

L'habitant y semble plus affermi, mieux assuré de l'avenir, et paraît moins craindre d'être, tôt ou tard, débordé par l'indigène.

Celui-ci, malgré son indifférence apparente pour la vigne, prend une large part de cette prospérité.

Les terres plantées en vigne ayant vu leur valeur croître très sensiblement, ont entraîné les terres voisines dans cette plus-value, cela même d'une façon exagérée depuis quelques années, par le fait d'une spéculation due surtout à l'abondance de la monnaie fiduciaire et à l'exaltation économique causée par la guerre.

L'habitant, de quelque race qu'il soit, bénéficie de l'extension des réseaux ferrés et des routes, comme aussi, plus indirectement, de l'accroissement des relations maritimes.

Le fellah qui, il y a cinquante ans, végétait péniblement dans l'attente, très aléatoire, d'une bonne récolte de céréales, participe au bien-être général et, devenu l'auxiliaire indispensable de la culture européenne et notamment du vigneron, il a vu augmenter, de façon très sensible, des salaires mieux répartis.

Et il est strictement impartial d'ajouter que la grande majorité n'a pas puisé dans ce bien-être nouveau un goût plus intense du travail.

Les meilleures conditions de vie de l'autochtone ont une répercussion indiscutable sur sa vie morale; il serait intéressant de connaître exactement la proportion de la criminalité par rapport à la densité de la population, dans les contrées viticoles ou autres de l'Algérie, par exemple.

L'instruction primaire, répandue plus aisément parmi les fils de colons, exerce une action indirecte, mais cependant indéniable, sur la mentalité des indigènes.

La grande majorité de ceux-ci, des jeunes, tout au moins, parvient à se faire comprendre en français, bien que beaucoup affectent encore de l'ignorer.

La vigne a donc une influence marquée sur le développement concurrent de la mentalité du colon et de l'indigène et les rapproche, par l'intérêt d'abord.

Son développement démontre pratiquement au second des procédés culturaux de jour en jour plus perfectionnés, qu'il met quelquefois à profit sur ses propres terres.

Le bien-être augmente à son tour la somme de ses besoins et l'entraîne à des dépenses nouvelles, source de pénétration mutuelle de deux races, jusqu'ici irréductiblement hostiles.

Sans que le rapprochement paraisse pour cela bien sensible, si on ne l'observe avec un recul d'années suffisant.

(*A suivre.*) G. Brisset.

LES VENDANGES DE 1923

CHARENTE

Nous sommes loin des espérances que nous donnait la vigne au début de l'année. A la suite de la période humide et froide de fin mai au 20 juin, la floraison s'est opérée dans de mauvaises conditions, beaucoup de mannes ont fleuri en étoile quelques jours avant la floraison normale, et n'étant pas fécondées, il s'en est suivi une coulure effroyable. Les colombars ont perdu en certains endroits de 7 à 8/10 de leur récolte; dans les Saint-Emilion, on peut évaluer le déficit de 3 à 4/10 par rapport à l'an dernier, seule la Folle semble vouloir donner une récolte se rapprochant de la moyenne, à condition bien entendu que la pourriture grise ne se mette pas de la partie.

La chaleur torride d'août a grillé de nombreux raisins, réduisant encore la récolte pendante. Celle-ci, s'il ne survient pas d'autres calamités, sera inférieure d'au moins un tiers et peut-être à la moitié de celle de l'an dernier.

La grosse récolte de l'an dernier sera presque toute écoulée à la vendange, les chaudières ayant marché toute l'année.

Ce qui s'est livré au commerce a été vendu en perte, aussi le découragement s'empare des travailleurs du sol. Le propriétaire se plaint de ne pas boucler son budget, les ouvriers agricoles prétendent qu'ils ne peuvent pas vivre avec les 6.000 fr. d'argent que l'on donne à un ménage, logement et chauffage en plus. Aussi, la désertion de nos campagnes se continue avec une rapidité effrayante.

Le prix de 450 fr. l'hectolitre à 60 degrés de nos grandes champagnes, cette année, ne représente pas le double du prix d'avant-guerre, puisqu'en 1911-1912 et 1913 nous les vendions 250 fr.

Or, quelle est la marchandise qui n'ait pas quadruplé ou quintuplé et même plus.

M. Chéron pourra créer tous les comités de retour à la terre qu'il lui plaira, ordonner toutes les enquêtes et tous les questionnaires qu'il voudra, l'établissement de ce prix de 450 fr., qui ne correspond ni ne rime à rien, a plus fait en une heure pour la désertion de nos champs que dix ans d'efforts ne ramèneront de bras à notre viticulture.

Quoi d'étonnant que les jeunes abandonnent cette terre qui les a vus naître et où ils ne peuvent plus vivre et élever leur famille. A l'usine, à l'atelier, ils font huit heures de travail, ou plutôt huit heures de présence, et gagnent des salaires beaucoup plus élevés qu'à la terre, où l'on travaille en été jusqu'à 16 heures par jour, soit le double de temps.

Tant qu'à travail égal, il n'y aura pas salaire égal, l'ouvrier ira où il gagne

le plus, où il travaille le moins; c'est humain: *il quittera les champs et ira à l'usine ou à la ville.*

Nos eaux-de-vie de grande champagne, si nous acceptons le coefficient 4 qui est la petite moyenne de la hausse des marchandises depuis la guerre, auraient dû valoir 250 fr., prix d'avant-guerre, multiplié par 4, soit 1.000 francs l'hectolitre et nous n'atteignons pas la moitié. Comment veut-on que, dans ces conditions, nous augmentions les salaires de nos ouvriers pour les retenir à la culture?

Pour le blé, c'est la même chose. Le rendement à l'hectare, cette année, oscille en Charente de 6 à 12 hectolitres, ce dernier chiffre est un rendement maximum rarement atteint.

Le prix de revient d'un hectolitre est d'environ 90 fr.; il est vendu au prix actuel de 60 à 62 fr. Là aussi c'est le découragement le plus profond. La plupart de ceux qui préparent actuellement leurs terres pour ensemencer la prochaine récolte ne veulent plus mettre d'engrais. S'ils persistent dans cette idée, quel sera le rendement l'an prochain!!!!

Je ne veux pas clore cet article sans montrer aux lecteurs de cette « Revue » le résultat de cette politique néfaste de la « *vie à bon marché* » *sur le dos des paysans.*

Un jeune ménage, de mes voisins, possédant une propriété de 25 hectares, par suite des bas prix du vin et du blé, vient d'abandonner sa propriété à leur vieille mère en lui disant: « Fais-en ce que tu voudras, fais comme tu pourras, pour tâcher de ramasser pour vivre et payer les impôts, nous t'aiderons à vivre si tu ne peux pas trouver à la faire travailler; pour nous, nous allons à.... (je tais le nom de la ville), où nous trouvons à gagner 30 fr. par jour et une retraite assurée. » Et, à l'heure actuelle, ils sont partis, certainement pour ne plus revenir, et leur mère n'a même pas encore trouvé à faire faire ses terres en offrant les 2/3 du revenu net pour l'entrepreneur.

Y a-t-il un remède? Je le crois. Il faudrait remembrer, au plus tôt la propriété, ce qui serait si facile sans blesser personne et sans expropriation, et payer les produits du sol un prix suffisamment rémunérateur afin d'attacher à la terre ceux qui y sont encore et encourager les jeunes qui arrivent à l'âge de travailler à y rester.

Mais, hélas, je doute que Parlement et Gouvernement ne veuillent entrer dans cette voie.

Ulysse RAGUENAUD.

CHARENTE-INFERIEURE

Loix, île de Ré, 2 octobre 1923.

A ce jour, les vendanges sont générales à Ré; elles sont présentement favorisées par un temps superbe, avec rosée le matin et un chaud soleil le tantôt. Les plants directs, Seibel et autres mûrissant plus tôt ont été vendangés il y a une dizaine de jours; le résultat n'a donné en quantité que 3/5 de l'année dernière; nos folles noires qui ont subi la coulure en juin

ne donneront que 2/3 de récotle; il en est de même pour le columbar, mais la folle blanche donnera un peu plus dans les jeunes vignes. En résumé, on ne compte obtenir que les 2/3 de la récolte 1922, soit les 3/4 d'une année moyenne, environ 60 hectol. à l'hectare.

Cette diminution de récolte est dûe à la mauvaise température du printemps, au temps humide et froid de février au 20 juin; puis à une sécheresse subite et prolongée en juillet et août; heureusement qu'en septembre une pluie bienfaisante est survenue et enfin des journées chaudes et ensoleillées aidant à la maturité; ces conditions nous font espérer obtenir un vin de bonne qualité.

Après la grosse récolte générale de 1922, les cours des vins ont subi une baisse très exagérée; les non logés ne donnaient, ne payant pas les frais de cueillette et de pressurage; les ventes qui ont suivi se sont faites à des prix mettant le producteur en perte. Les vins de 1921 se payaient 900 fr. le tonneau de 912 litres jusqu'à l'époque des vendanges 1922. Sitôt la récolte, le cours tombait à 300 francs et même au-dessous, pour ne se relever un peu qu'en mars-avril à 400 fr.; de nombreuses ventes se sont faites à ce dernier cours, puis en août, le commerce le remettait à 300 fr. et il a trouvé vendeurs, car on songeait à loger la future récolte.

Dans la deuxième quinzaine d'août, l'annonce d'un déficit causé par la sécheresse fit remonter les prix, et aujourd'hui on cote 600 à 650 fr. les vins rouges à 10° et 500 à 550 les vins blancs de 8 à 9°. Il n'y a pas encore de cote pour les vins de 1923.

Les traitements contre les maladies cryptogamiques n'ont pas été négligés; six sulfatages et trois soufrages ont été pratiqués; malgré cela, le Mildiou et l'Oïdium ont toujours marqué sournoisement leurs traces; les premières feuilles traitées ont résisté, le raisin est resté quasi indemne, mais la pousse d'août est la plus touchée.

La main-d'œuvre est toujours fort chère et rare, aussi faudrait-il que nos vins soient vendus 70 à 80 fr. l'hecto suivant degré, afin de nous couvrir de tous nos frais comptés au prix de revient.

P. B.

BORDELAIS

Depuis l'orage du 14 juillet, il n'a pour ainsi dire pas plu sur notre région. Dans les terrains argileux de la côte, la végétation de la vigne n'a nullement souffert de la sécheresse persistante; dans les graves, à la suite des chaleurs excessives de la mi-août, les feuilles adultes ont jauni et tombent. Le grain du raisin se développe très lentement et assez irrégulièrement: la véraison, tout comme la floraison, a traîné en longueur. On prévoit une cueillette tardive et prolongée. Hier une pluie bienfaisante a rafraîchi, bien à propos, la température.

Les dégâts occasionnés par la grêle ont réduit la quantité espérée. Ils ont été sérieux dans le pays de Sauternes, où la sortie des mannes était

faible; dans les côteaux de la rive droite de la Garonne, la perte a été beaucoup moindre, le feuillage abondant ayant préservé le fruit. Les vignes bien traitées sont indemnes de maladies cryptogamiques; une invasion tardive de Mildiou sur les feuilles n'a eu aucune influence sur le fruit; mais on redoute la troisième génération de l'Eudémis.

En somme, le vignoble blanc est mieux traité que le vignoble rouge voisin, où la coulure du malbec et du merlot laissera les récoltants en gros déficit. La constatation de ce déficit, qui n'est pas seulement local, par le commerce de gros, a donné une nouvelle impulsion aux affaires. On a acheté de grosses quantités de vin rouge avec 50% de hausse en une seule semaine. Et les vins blancs de qualité, qui n'avaient pas été touchés par la baisse, ont marqué du coup, une petite avance. Les premiers crus classés de Sauternes se vendent 5.000 francs le tonneau. Les crus réussis de Sainte-Croix-du-Mont demandent 4.000 francs et, à Loupiac, le cours de 3.000 francs est, maintenant, dépassé.

Georges Bord.

ARMAGNAC

Rarement le vignoble de l'Armagnac a présenté autant d'irrégularité que cette année au moment des vendanges; et cependant jusqu'en juin l'ensemble des vignes promettait une récolte supérieure à la moyenne, sans égaler toutefois celle de l'an dernier.

La sécheresse continue qui a sévi de juin à août faisant suite à un printemps sec, a permis de défendre aisément les vignes d'Armagnac contre le Mildiou et le Black-rot qui sont leurs ennemis habituels. Seul l'Oïdium s'est montré menaçant, et çà et là, a causé la perte du quart au tiers de la récolte. Mais avec son sol généralement argileux qui emmagasine bien les excédents d'eau de l'hiver et les garde s'il est suffisamment ameubli en surface, l'ensemble du vignoble n'a pas trop souffert de la sécheresse.

Sans doute les raisins grillés sont assez fréquents, mais les grappes sont d'un développement à peu près normal et la véraison s'est faite dans de bonnes conditions.

Les pluies tombées depuis le dix septembre ont été suffisantes pour pénétrer jusqu'aux racines des vignes. Depuis, les raisins se sont gonflés et si la maturité avait été suffisante, l'on aurait pu encore espérer une très bonne récolte; mais, malgré la sécheresse de l'été la vigne n'a pas rattrappé le retard de végétation subi au printemps et les vendanges sont retardées d'une dizaine de jours. Elles ne commenceront que dans la première semaine d'octobre.

D'ici là la pourriture grise qui a commencé ses ravages aura fait de grands progrès, et une fois encore la folle blanche ou piquepoul va payer un large tribut, à moins qu'un temps sec et chaud ne règne jusque vers le quinze octobre.

Nous serions entraînés trop loin si nous voulions examiner l'état des principaux cépages; disons simplement que les producteurs directs subissent une mauvaise année tandis que le jurançon blanc et la folle promettent une bonne production.

Ce ne sera, dans l'ensemble, que sur une récolte un peu supérieure à la moyenne qu'il faudra compter. En présence de cette situation une légère hausse se dessine sur les vins de 1922 restés en cave.

Henry Verdié.

MACONNAIS

11 septembre 1923,

Ce n'est que maintenant qu'on peut apprécier véritablement la situation viticole. Tout ce qui s'annonce en juin, juillet, août à ce sujet n'a qu'une valeur très problématique, car il y a tant de risques à courir jusqu'à la récolte qu'il est toujours prématuré plusieurs mois à l'avance de faire des pronostics.

Maintenant au contraire, à la veille des vendanges, l'on peut juger sainement.

Voici très nettement comment se présente la situation. Après les conditions désastreuses du printemps, qui avaient provoqué une coulure générale chez tous les cépages, les grappes millerandées ont été la caractéristique de l'année.

Tous les cépages ont été sensibles à cet accident, mais particulièrement le cépage blanc Chardonnay.

Les ravages de la cochylis et surtout de l'eudémis n'avaient fait qu'accentuer le dommage, de sorte que dès le commencement de juillet il était manifeste que la récolte ne pourrait être, même à l'abri de tout accident futur, que sensiblement inférieure à celle d'une année moyenne.

La longue sécheresse qui a sévi sans arrêt, concurremment avec une chaleur excessive, a été un facteur nouveau de diminution de la récolte. Si les feuilles ont gardé l'apparence d'une luxuriante végétation, il n'en a pas été de même des grappes. Dans les sols peu profonds le grillage s'est manifesté rapidement et intensèment. Ailleurs ses méfaits sont plus ou moins importants suivant la nature et l'épaisseur du sol.

Il n'est que de rares parcelles situées en terrains ordinairement frais qui aient continué à conserver assez belle apparence, mais c'est le petit nombre.

De plus les larves d'eudémis, contrairement à ce qu'on croyait, n'ont pas redouté la sécheresse, ni la chaleur, et travaillèrent activement à diminuer la récolte.

Et nous voici arrivés au moment des vendanges avec un retour subit d'une vague de chaleur.

Il n'y a pas de doute, la récolte sera très faible dans l'ensemble.

On fera une quantité insignifiante de vins blancs, peu de vins rouges.

Quant à la qualité, je ne suis pas de l'avis de ceux qui proclament qu'elle sera très bonne ou même seulement bonne parce qu'il a fait sec et chaud.

La charpente de la grappe représente une trop forte proportion par rapport aux grains clairsemés et millerandés. Trop de râfles et peu de jus ne peut faire de bon vin.

Pour être assuré de faire du vin de qualité moyenne il faudra égrapper au moins par moitié; et pour faire mieux encore il faudra égrapper les deux tiers de la vendange. Hors ces conditions, ce sera très faible quantité en même temps que très médiocre qualité.

Ces pronostics n'échappent pas au commerce ni au producteur. C'était la crise aiguë il y a à peine quelques semaines; les caves étaient pleines et il n'y avait point d'acheteurs.

D'un seul coup les courtiers se mettent à circuler de tous côtés et font des offres. Des vins rouges dont le commerce faisait fi à 70 francs la pièce on offre à l'achat maintenant 150 francs et 160 francs et le producteur résiste à son tour. La hausse continue sans arrêt. Les enlèvements succèdent aux achats et l'on sent que les négociants veulent se couvrir.

Evidemment c'est la solution imprévue de la crise, et avec elle l'apaisement dans nos campagnes viticoles où les esprits étaient devenus très surexcités. Les vins de 1922 vont se vendre; il en sera de même de ceux de 1923.

Toutes ces considérations ne doivent pas faire perdre de vue que pour l'avenir il faudra tout de même parer aux crises qui pourraient survenir et qu'il serait coupable d'oublier la leçon de cette année.

L. L.

BOURGOGNE

Côte-d'Or, Nuits, 30 *septembre* 1923. — Grâce au beau temps, la situation de notre vignoble s'est sensiblement améliorée.

La maturation se poursuit dans de bonnes conditions; voici quelques résultats d'analyses faites sur des raisins cueillis le 25 septembre.

Pinot (tête de cuvée): densité: 1087; richesse saccharine: 197 gr.; alcool probable: 11°7; acidité: 7 gr.

Gamay (demi-côte): densité: 1071; richesse saccharine: 157 gr.; alcool probable: 9°3; acidité: 10 grs.

Aligoté (demi-côte): densité: 1071; richesse saccharine: 157 gr.; alcool probable 9°3; acidité: 7 gr.

Melon (plaine): densité: 1063; richesse saccharine: 138 gr.; alcool probable: 8°2; acidité: 7 gr.

La vendange commencera le 1er octobre pour les gamays, qui sont assez sérieusement atteints par la cochylis. Mais dans les plants fins où les grappes sont saines, la récolte ne débutera guère avant une huitaine de jours, sous réserve de beau temps, bien entendu.

Nous sommes assurés aujourd'hui d'obtenir des vins de qualité, au moins

en plants fins, ce qui est le principal. Quant au rendement, il sera faible et ne dépassera guère 50 % du rendement moyen. Les prix, en conséquence, paraissent devoir se maintenir élevés et des achats ont été faits en raisins de pinots, tête de cuvée, à 4 fr. 75 le kilo; les vignerons demandent 5 francs et 5 fr. 50, mais le commerce ne les suivra certainement pas. Les gamays se traitent à 75 et 80 francs les 100 kilos. Il faut se baser sur 380 kilos de pinots et 350 kilos de gamays pour obtenir une pièce de vin; faites le prix de revient et vous aurez une idée des futurs prix en Côte-d'Or.

M. B.

ALGERIE

25 septembre.

Depuis 15 jours le retour du beau temps permet aux vendanges commencées par la pluie de se poursuivre dans de bonnes conditions à l'encontre de la note pessimiste d'il y a trois semaines. Aux vins de faible degré les premiers récoltés succèdent des vins normaux et les vins de plus de 10° deviennent la règle à la suite des journées ensoleillées de septembre.

En outre les rendements en quantité dépassent presque partout les premières prévisions. Alors qu'il y a un mois on ne pensait pas atteindre pour l'Algérie le chiffre de la dernière récolte, il semble se confirmer qu'il sera nettement dépassé. Les beaux vins semblent toutefois devoir être très recherchés par suite de la faiblesse des vins les premiers récoltés.

B.

Nos vendanges ont été très en retard cette année. Dans le Sahel, quelques-uns ont terminé depuis le 30 septembre, mais on vendange encore dans la région, à la date du 5 octobre; vers le 10, toute la récolte sera rentrée. On offre couramment, après une hausse rapide, 8 francs le degré et plus pour les vins titrant 11° 1/2 au minimum. En général, le degré sera moindre cette année; même acidité que l'an dernier dans notre région; vins très sains. Une amphore de 200 hectolitres, remarquable et exceptionnelle a donné à l'analyse: degré 13°5; acidité totale, 4,4; acidité volatile, 0,40; extrait sec, 27 gr. 5.

Dans l'ensemble le département d'Alger accuse une bonne récolte; des négociants l'estiment à 4 millions d'hectolitres.

H. R.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 05 à 1 fr. 60 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 320 francs et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 francs; 3e choix, 300 à 310 francs. *Vins blancs :* 335 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 365 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 600 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 95 à 108 francs; 10°, de 113 à 118 francs; Corbières 11°, 120 francs et au-dessus; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 12°, 125 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 95 à 105 francs; supérieur, 115 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 260 à 285 fr. ; vin blanc de 300 à 330 francs.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 6 fr. à 8 fr. le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de » fr. » à » fr. » le degré. Les vins rosés de » fr. » à » fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes* (*2 octobre 1923*). — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 9°, de 7 fr. à 8 fr. 25 le degré. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr.; Costières de 11° à 12°, de 8 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 560 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, 280 fr.

Montpellier (*2 octobre*). — Vins rouges 1922 : 8° 1/2 à 11°, de 70 à 100 francs. Vins rouges 1923, de 8 francs à 8 fr. 50 le degré logé. Vins supérieurs 11° 3, » francs; vins rosés, de 9° à 11° 1/2, de » à » fr. le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 560 à » francs; marc à 86 , » à » francs. Alcools rectifiés à 100°, 700 francs; eau-de-vie à 52°, 400 francs; eau-de-vie de marc à 52°, » à 300 francs.

Béziers (*5 octobre*). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°5, de 68 à 102 francs; de » à » francs; de 10° à 11°, de » à » francs; vins rosés, de » fr. » à 8 fr. » le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de » fr. » à 9 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 600 à » francs; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 440 à » fr.; trois-six de marc, 86°, 500 fr. à 510 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 300 fr. à 305 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus. Vins : Récolte 1923, sous-marc, 7 à 8 francs le degré. Logés, 8 fr. le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 30 septembre 1923.

Cours des vins : nouveaux, de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré ; vieux, de 9 fr, » à » francs le degré.

Carcassonne (*6 octobre*). — Récolte 1922 : de 8° à 11°5, de 70 à 102 francs l'hectolitre. Récolte 1923, de 7 fr. 50 à 8 francs le degré en sous-marcs ; de 8 fr. à 8 fr. 50 en logés l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (*6 octobre*). — Vins : Récolte 1922, de 8° à 12°, 70 à 105 fr. Vins de Maury, de 16 à 17°, à 11 francs le degré. Récolte 1923, sous-marc, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré; logé, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, à » francs; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 82 fr. 00 à 87 fr. 50; orge, 65 fr. 50 à 70 fr. 00; escourgeons, 58 fr. à 60 fr. 00; maïs, 69 fr. 00 à 70 fr. ; seigle, 65 fr. 00 à 69 fr. 00; sarrazin, 66 fr. 50 à 67 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 52 fr. 00 à 56 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 75 fr. 93 — Buenos-Ayres, 65 fr. 72. — Chicago, 69 fr. 25. — Sons, 40 fr. 00 à 55 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre de Paris, de » à » francs; saucisse rouge, de 40 à 55 fr. ; chair blanche, de 40 à 55 fr. ; Hollande de 60 à 75 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 75 à 105 fr. ; paille d'avoine, de 85 à 110 fr. ; paille de seigle, 80 à 110 fr. ; foin, 125 à 170 fr. ; luzerne, 140 à 180 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 75 fr. 50 (Marseille); d'arachides blanc, 70 fr. 00 (Marseille); palmistes 46 fr. 50; de coprah, 70 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 750 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 285 à » francs.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 9 fr. 60 — Veaux, 5 fr. 50 à 9 fr. 50 — Moutons, 5 fr. 00 à 11 fr. 50. — Porcs, 6 fr. 00 à 9 fr. 20.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 161 fr. à 170 fr. les 100 kilogrammes; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), » francs) — *Engrais phosphatés* : Superphosphate, minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 18 fr. 50 à 20 fr. 50 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » francs. — Scories de déphosphoration 16/20, 0.95 l'un.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de » francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 72 fr. 00. — **Chaux**, » fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » fr. à » fr. — Oranges Espagne : » à » fr. le cent. — Pommes communes : 50 à 120 fr. — Poires communes : 160 à 180 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 30 fr. le cent. — Bananes : 34 à 85 fr. — Ail : 140 à 190 fr. — Champignons : 650 à 1.040 fr. — Haricots verts du Midi : de 100 à 450 fr. — Pois verts de Paris, de 150 à 250 fr. — Artichauts Breton : 25 à 80 fr. le cent. — Choux-fleurs de Paris : de 50 à 170 fr. le cent. — Tomates de Paris : de 70 à 90 fr. — Aubergines : de » à » fr. le cent. — Abricots du Midi : de » à » francs. — Fraises de Paris : de 400 à 600 les 100 kil. — Amandes vertes : de 250 à 350 fr. — Pêches du Midi de 100 à 400 fr. — Reines-Claude, 150 à 400 fr. — Framboises, de 400 à 700 fr. — Raisins du Midi : de 200 à 300 francs. — Noix vertes de 100 à 200.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 30 Septembre au samedi 6 Octobre 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	22 »	10 »	16 »	»
Lundi.....	25 »	11 »	18 »	»
Mardi.....	25 »	14 »	19. 5	2
Mercredi..	19 »	10 »	14. 5	2
Jeudi.....	13 »	7 »	10 »	27
Vendredi..	10 »	8 »	9 »	9
Samedi....	14 »	5 »	9. 5	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	23 »	8 »	15. 5	»
Lundi.....	29 »	9 »	19 »	»
Mardi.....	29 »	15 »	22 »	0.4
Mercredi..	22 »	12 »	17 »	0
Jeudi.....	14 »	7 »	10. 5	1
Vendredi..	11 »	5 »	8 »	4
Samedi....	8 »	» »	» »	»
	LYON			
Dimanche.	24 »	9 »	16. 5	»
Lundi.....	29 »	9 »	19 »	0.1
Mardi.....	28 »	11 »	19. 5	»
Mercredi..	21 »	13 »	17 »	2
Jeudi.....	23 »	7 »	15 »	2
Vendredi..	9 »	6 »	7. 5	11
Samedi....	10 »	5 »	7. 5	»
	MARIGNANE			
Dimanche.	28 »	11 »	19. 5	»
Lundi.....	28 »	11 »	19. 5	»
Mardi.....	23 »	15 »	19 »	»
Mercredi..	» »	16 »	» »	»
Jeudi.....	» »	11 »	» »	»
Vendredi..	» »	9 »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	TOULOUSE			
.... 30....	31 »	10 »	20. 5	»
.... 1....	32 »	11 »	21. 5	»
.... 2....	23 »	13 »	18 »	»
.... 3....	19 »	12 »	15. 5	»
.... 4....	19 »	4 »	11. 5	9
.... 5....	13 »	6 »	9. 5	4
.... 6....	5 »	4 »	4. 5	0
	ALGER			
....30....	24 »	18 »	21 »	»
.... 1....	24 »	18 »	21 »	»
.... 2....	25 »	18 »	21. 5	»
.... 3....	» »	» »	» »	»
.... 4....	» »	» »	» »	»
.... 5....	» »	» »	» »	»
.... 6....	31 »	14 »	22. 5	6
	BORDEAUX			
....30....	28 »	» »	» »	»
.... 1....	30 »	15 »	22. 5	»
.... 2....	20 »	15 »	17. 5	»
.... 3....	19 »	11 »	15 »	0
.... 4....	18 »	8 »	13 »	9
.... 5....	18 »	1 »	9. 5	3
.... 6....	16 »	18 »	17 »	»
	NANTES			
....30....	25 »	14 »	19. 5	»
.... 1....	29 »	11 »	20 »	»
.... 2....	19 »	15 »	17 »	5
.... 3....	17 »	12 »	14. 5	0.2
.... 4....	16 »	5 »	10. 5	8
.... 5....	10 »	3 »	6. 5	»
.... 6....	14 »	6 »	10 »	9

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^ne D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.